

Receta de Pavé brasileño



El pavé brasileño es un postre típico de Brasil que se hace a partir de galletas María y una crema de limón. Este postre frío es muy parecido al clásico pay de limón pero con un toque de licor que lo hace muy especial.

👥 8 comensales

🕒 30m

🍰 Postre

📊 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, En frío, Receta tradicional de Brasil

Ingredientes:

- 1 taza de Leche (240 mililitros)
- 3 cucharaditas de Vainilla
- 3 cucharaditas de Brandy o Ron
- 1 lata de Leche condensada
- 1 taza de Leche evaporada
- 1½ tazas de Jugo de limón
- 1 paquete de Galletas María o similares
- 1 taza de Coco rallado (100 gramos)

Cómo hacer Pavé brasileño:

- 1** Para preparar este famoso postre brasileño lo primero que debes hacer es alistar los ingredientes. La lata de leche condensada es la de 340 gramos y la medida de la leche evaporada es la misma, unos 340 gramos.
- 2** Con los ingredientes ya en punto, empieza por mezclar en un bol la leche la vainilla y el brandy. Reserva.
- 3** Aparte, licua la leche condensada junto con la leche evaporada y el zumo de limón. Proceso estos ingredientes por unos 3 minutos hasta que se integren por completo.
- 4** Para armar el pavé, ve humedeciendo las galletas en la primera mezcla, la de leche y brandy y haz una capa con éstas en el molde donde vayas a preparar el postre. La idea es que las galletas se impregnen bien con la leche saborizada y las coloques en la base y las paredes del molde.
- 5** Vacía una tercera parte de la mezcla de leches con limón sobre la base de galletas. Da unos golpecitos para que la mezcla se reparta bien por todo el molde.

la mezcla se reparte bien por todo el molde.

- 6** Coloca encima otra capa de galletas humedecidas en la leche con brandy y luego otra de crema. Debes terminar el montaje del pavé con una fina capa de mezcla de leche condensada y limón. En total serán tres capas de galleta y tres de crema.
- 7** Lleva a la nevera y deja allí hasta que cuaje. Deberás esperar al menos unas tres horas, aunque si tienes tiempo, siempre es mejor dejarlo de un día para otro.
- 8** Disfruta del pavé brasileño y sorprende a todos con este fabuloso postre frío con galletas y crema. Y si te gustan este tipo de recetas debes probar la marquesa de limón, hecha también con galletas María, postres fáciles y deliciosos.

Si te ha gustado la receta de Pavé brasileño, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Tartas.